

**Martedì 16 Settembre 2014**  
**Ristorante Iulia – Concordia Sagittaria**  
**Relatore: Massimo BALLOTTA**  
**“L’abbinamento cibo-vino”**

Martedì 16 settembre 2014, presso il ristorante Iulia di Concordia Sagittaria si è tenuta la consueta Conviviale, col titolo: “abbinamento cibo e vino” Relatore Massimo Ballotta – Sommelier AIS – Associazione Italiana Sommelier.

Il nostro relatore, Massimo Ballotta è un rotariano ed è un Sommelier qualificato e titolato, mentre il suo lavoro principale è nella Sanità Pubblica, quale Dirigente Medico Fisiatra presso l’Ospedale di Feltre.

Nel suo caso si può mediare tranquillamente la frase di Sir Winston Churchill che disse: “i francobolli sono il mio mestiere e la Politica il mio hobby”, in quanto se sa fare il medico come fa il Sommelier, allora siamo sinceramente tranquilli sulla bontà della Sanità Pubblica !

Una serata speciale, in quanto la mera spiegazione di concetti è stata corroborata dall’assaggio di cibi e vini, dispiegati sulla lunga tavolata, con ordine e precisione.

Ogni commensale aveva davanti a se, una tovaglietta con sei bicchierini di assaggi di gusti diversi: acido, salato, morbido, dolce, l’alcolico e il tannino che il nostro Massimo ha illustrato, facendo assaggiare e mischiare per combinare i diversi sapori.

Dopo questo primo impatto e le spiegazioni, semplici e comprensive, si è passati alla seconda tovaglietta che presentava cinque tipologie di vino: un Prosecco metodo Charmat, un Ferrari metodo classico, un bianco giovane, un Rosé frizzante e un vino Maturo. Ogni commensale ha avuto a disposizione un piatto con degli assaggi di cibo: pane bianco, grissini, una ciotolina con dell’Olio di Oliva, una ciotolina con dell’ottimo Pesto alla Genovese, una fetta di Speck, una fetta di formaggio morbido e un biscotto al cacao.

Con queste mescolanze, Massimo ha coinvolto il pubblico con una vera e propria lezione a tutto tondo, facendoci capire con gli occhi e il gusto quali sono le combinazioni migliori tra vino e cibo, mentre le regole principali sono tre: 1^ bere il vino che piace e avere rispetto per i commensali – 2^ le durezza del cibo vanno

sempre accostate a morbidezze nel vino – 3^ la lunghezza e cioè: più è lungo il gusto del cibo in bocca, sulla lingua e al palato, più deve essere lungo il gusto del vino.

Durante il suo intervento, il relatore si è avvalso della preziosa collaborazione del nostro Prefetto Francesco Quacquarelli che si è messo al suo servizio con signorile distacco e senza interferire nelle spiegazioni.

Al termine c'è stata una vera e propria gragnuola di domande al relatore e questa è stata la riprova dell'interesse destato dalla serata che si è conclusa in piena armonia e Amicizia rotariana. (E.S.)